

Albrechtická střela

PROSINEC 2017



Kde se vzal, tu se vzal,
Mikuláš pod okny stál,
V ruce velkou berličku,
na hlavě měl čepičku.
Z bílých vousů teplý šál,
takhle, děti, vypadal!

Vánoční zvyky



Boží hod vánoční (25.12)

Je dnem Ježíškova narození. Podle lidové víry se o tomto svátku nesmělo vůbec pracovat, některé hospodyně ani nestlaly postele. Dnes se tento den většinou odehrává v rodinném kruhu se slavnostním obědem.



Vánoce

Ema Trautenbegerová

Už se těším na -----,
které přijdou zas po roce.
Se sestrou budu zdobit stromeček,
a s tatínkem -----.
Už se těším na Ježíška
a také, jak si naplníme -----.
Než si ----- rozdáme,
tak na pohádky koukáme.
Ještě chvíli si pak hrají,
pak jdu dělat ----.

Štědrý den (24.12.)

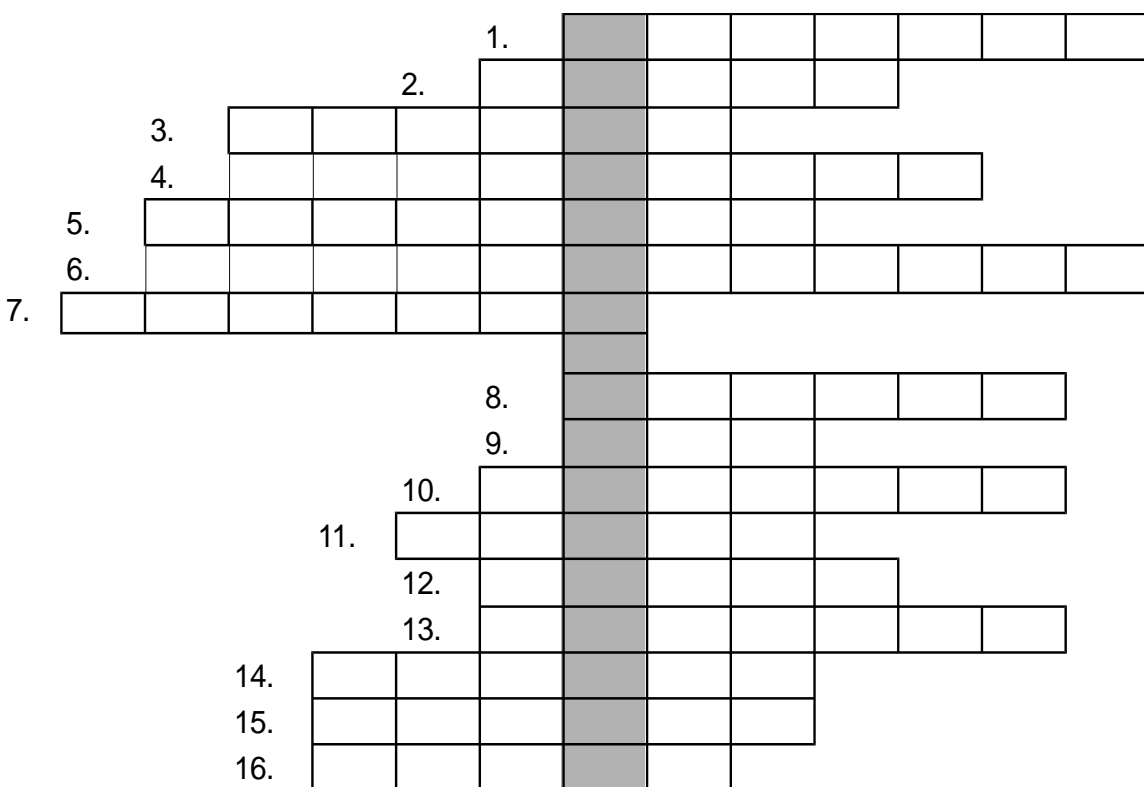
V minulosti platilo, stejně jako dnes, že do Štědrého dne musí být dům perfektně uklizený a čistý. Stěny venkovských světnic se bílily, drhly se podlahy a nábytek. Samozřejmostí byly čistě převlečené peřiny, na stůl hospodyně prostřela sváteční ubrus a připravila slavnostní nádobí. Hlavním bodem vánoční výzdoby býval betlém, doplněný jedlovými větvičkami a světlem. Teprve později začal nahrazovat ozdobený stromek. Přes den se držel půst. Kdo nejedl, mohl večer vidět zlaté prasátko. Dospělí muži se dokonce vzdávali i kouření. Postit se musel také dobytek. Po štědrovečerní večeři uzavírala den cesta do kostela na půlnoční mši.

Hádky

Je to stříbrné a lítá to. Co to je?
Má to rohy žádné nohy. Co to je?
Kolik udělá vrabec kroků za 100 roků?
Neustále to mění tvar, ale přesto je to kulaté.
Některé měsíce mají 31 dní, kolik jich má 28?



Vánoční křížovka



1. Tradiční vánoční jídlo ...
2. Co bývá pod stromečkem ...
3. Čtyři týdny do Vánoc ...
4. Co se zpívá o Vánocích ...
5. Kde ležel ježíšek, když se narodil ...
6. Co se staví, když napadne sníh ...
7. Co rádi mlsáme o Vánocích ...
8. Co zapalujeme na adventním věnci ...
9. Kolik králů přineslo ježíškovi dárky ...
10. Příjmení Ježíše ...
11. Co se lije o Vánocích ...
12. Pod kterou rostlinou se líbáme ...
13. Jeden ze Tří králů ...
14. Zdrobněle smrk ...
15. Co proletělo nad Betlémem ...
16. Kulaté ozdoby na stromečku ...





Nesem vám noviny

1. Nesem vám noviny, poslouchajte,
z betlémské krajiny, pozor dejte.
Slyšte je pilně a neomylně,
slyšte je pilně a neomylně,
roztvímejte.
2. Synáčka zrodila čistá Panna,
v jesličky vložila Krista Pána.
Jej ovinula a zavinula,
jej ovinula a zavinula
pleníčkama.



Narodil se Kristus Pán

1. Narodil se Kristus Pán, veselme se,
z růže kvítek vykvet nám, radujme se.
Z života čistého, z rodu královského
nám, nám narodil se.
2. Jenž prorokován jest, veselme se,
ten na svět poslán jest, radujme se.
Z života čistého, z rodu královského
nám, nám narodil se.



Sněhulák z ponožky

Co budeme potřebovat:

- vatu
- nůžky
- bílou hrubší podkolenku nebo ponožku s delším okrajem
- gumičky
- knoflíky
- špendlíky
- kousek látky
- tavnou pistolí



Postup:

Z podkolenky nebo ponožky ustříhneme spodní část ponožky, ustřiženou část zavážeme gumičkou a převrátíme. Naplníme vatou a další gumičkou vytvarujeme větší a menší kouli. Tavnou pistolí přilepíme knoflíky, kolem krku uvážeme šálek z látky, dozdobíme očička – použijeme špendlíky a ze zbytku ponožky naaranžujeme sněhulákovi čepičku.

Kokosové tyčinky

Budete potřebovat:

20 dkg kokosu
20 dkg cukr moučky
20 dkg sušeného mléka
2 bílky (nešlehat)
rum na zpracování

Postup:

Vše smícháme dohromady, tvarujeme tyčinky, nebo kuličky. Můžeme polévat čokoládou.



Vánoční kvíz

1. Kdy slavíme Štědrý den?

- a) 25. prosince
- b) 24. prosince
- c) 24. září

2. Na vánoce zdobíme?

- a) stromeček
- b) palmu
- c) televizi

3. Svátek tří králů připadá na?

- a) 6. ledna
- b) 5. ledna
- c) na Štědrý den

4. Kašpar je?

- a) šašek
- b) jeden ze tří králů
- c) Ježíškův pomocník

5. O vánocích jíme obvykle?

- a) psí ocásky
- b) smaženého kapra
- c) zůstáváme celý den o hladu

6. Mezi vánoční jídla patří?

- a) bábovka
- b) velikonoční vejčka
- c) vánočka

7. Koleda je?

- a) zpívání ve vánočním čase
- b) druh rockové muziky
- c) uspávanka

8. Vánoční věnec zdobí?

- a) týden staré pampelišky
- b) 4 adventní svíčky
- c) čokoládová šlehačka s banánem



Popletené Vánoce

Vánoce jsou tím nejkrásnějším cukrovím v roce. Venku padá svátek. S maminkou doma pečeme sních a s tatínkem po saních s cukrovím. Pár dní před Štědrým dnem kupujeme v obchodech stromy. Když ráno na Štědrý den vstaneme, ozdobíme stromeček rohlíky.

Celý den se díváme na led. Odpoledne jdeme sáňkovat na pohádku, která zmrzla na rybníku. Na Štědrý večer prostíráme stůl na štědrovečerní snídani. Po večeři zazvoní větvička a všichni se jdeme podívat na stromy, které nám přinesl Ježíšek.

(opravte text)

Banánová buchta

Ingredience:

- 5 přezrálých banánů – rozmačkaných na kaši
- 300g polohrubé mouky
- 200g třtinového cukru
- 1/2 hrnku rozpuštěného másla (100g)
- 3 vejce
- 1 bílý jogurt nebo zakysané smetany
- 1 lžička jedlé sody
- 1/2 lžičky soli
- 2 lžičky prášku do pečiva
- 1 vanilkový cukr
- hrst nasekané čokolády
- hrst nasekaných ořechů
- kokos na vysypání plechu



Postup:

Předehřejte si troubu na 180°C. Ve velké míse smíchejte mouku, jedlou sodu, sůl a prášek do pečiva. Vedle ve střední míse vyšlehejte do pěny máslo s cukrem. Následně přidejte vejce, rozmačkané banány, jogurt a vanilkový cukr. Vše důkladně rozšlehejte. K moukám přilijte tuto řídkou směs, nasypete k nim čokoládu a nasekané ořechy a vše promíchejte. Těsto vlijte na plech vymazaný a vysypaný kokosem, nechte péct cca na 25 minut (hlídejte jen, aby se nespálila z vrchu, můžete ji ke konci zakrýt i alobalem). Vyzkoušejte špejlí, jestli je těsto hotové i uvnitř a nechte vychladnout.

Rozhovor s panem učitelem Lubomírem Grčkem



Otázka č. 1 : Jak dlouho trénujete florbal?

Trenérem florbalu jsem přibližně třetí rok. Před tím, než jsem začal vést kroužek zde na základní škole, jsem vedl kroužek společně s mým kamarádem v Olomouci.

Otázka č. 2: Trénujete také futsal? Pokud ano, chtěli bychom vědět, co vás více baví.

Futsal bohužel netrénuji, i když mám k němu mnohem blíže než k florbalu. Fotbalu jsem se totiž věnoval zhruba od svých 6 let do 19 let. Teď už ho hraji jen rekreačně a hlavně pro zábavu.

Otázka č. 3: Které předměty na naší škole učíte?

Na naší škole působím jako učitel zeměpisu, tělesné výchovy, informatiky a sportovních her. V tělesné výchově mám na starost dívky.

Otázka č. 4: Co děláte ve volném čase?

Můj volný čas vyplňuje hlavně sport a odpočinek. Věnuji se aktivně cyklistice, takže většinu volného času trávím na kole a v posilovně. Mimo jiné také rád cestuji, takže spolu s přítelkyní vyrážíme často do hor nebo cestujeme po Evropě.

Otázka č. 5: Byl jste sportovní typ od dětství?

Sport mám v genech už od malička. Podědil jsem je po svých rodičích, kteří se také aktivně věnovali a věnují nějakému druhu sportovní činnosti.

Otázka č. 6: Které sporty vás dále baví?

Cyklistiku už jsem zmiňoval, takže mezi mé další řekl bych "TOP" sporty patří sjezdové a běžecké lyžování, které samozřejmě preferuji v době zimní přípravy před cyklistickou sezónou. Dalším oblíbeným sportem je např. plavání a s přáteli si rád zahraji házenou či fotbal.

Otázka č. 7: Jakých úspěchů si nejvíc ceníte?

Abych se přiznal, tak si cením všech úspěchů, kterých jsem v životě zatím dosáhl. Čeho si však cením nejvíce, jsou dvě 4 místa z letošní sezóny ze závodů na horských kolech a to hlavně z důvodu, že na začátku, když jsem začínal s cyklistikou, jsem se pohyboval kolem 50 místa. Tohle je motivace i pro ostatní, že je třeba vydržet a trénovat a hlavně to nikdy nevzdávat!

Otázka č. 8: Proč jste se rozhodl, že budete zrovna trénovat florbal?

Protože jsem viděl zájem žáků o tento sport a myslím si, že v dalších letech budou někteří z nich úspěšně reprezentovat naši školu.

Dokresli a vybarvi si obrázek



Vosí hnízda

Budeme potřebovat:

kakao holandské – 1
polévková lžíce, piškotové
drobky – 160 g, cukr moučka –
40 g, rum – 100 ml, mléko – 2
polévkové lžíce, máslo – 50 g

Krém: žloutek – 1 kus, rum –
100 ml, máslo – 50 g, cukr
moučka – 40 g



Na ozdobu: piškoty – 30 kusů

Příprava:

Piškoty rožemeleme na jemnou strouhanku, dáme do mísy a lehce do nich vmícháme povolené máslo a cukr.

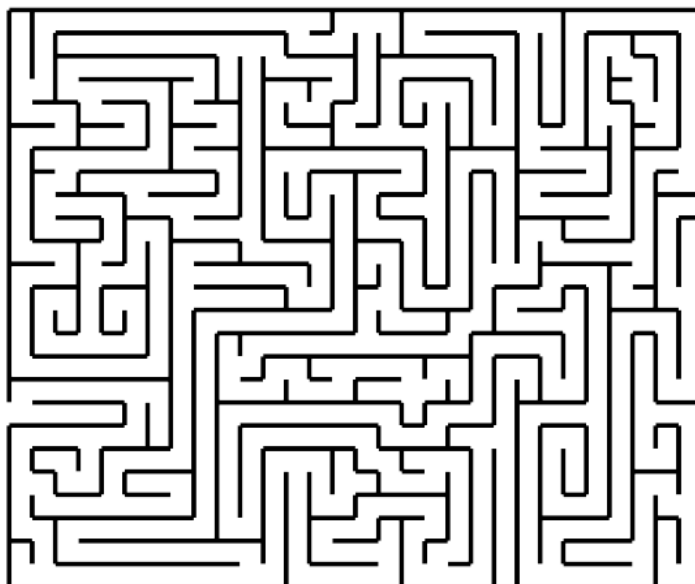
Uděláme si uprostřed důlek a nalijeme do něj mléko a rum. Přidáme kakao a vypracujeme hladké těsto.

Suroviny na krém utřeme v misce a dochutíme rumem.

Poté si nachystáme formičky a před každým plněním je vysypeme cukrem. Plníme těstem po stranách.

Hotové úly ze spodu dotvarujeme opačným koncem vařečky, aby šly lépe naplnit krémem, naplníme a zesponu přitiskneme piškotem.

Pomoz rybičce najít cestu...



Za spolupráci děkujeme: panu Lubomíru Grčkovi, panu Rostislavu Královi

Časopis připravili: Matěj Juráň, Ema Trautenbergerová, Magdaléna Dubová, Aneta Tumová, Adam Šrubař, Sven Bártek, Nikola Remešková, Jan Handlíř, David Štilecz

**ZŠ Město Albrechtice, okres Bruntál
prosinec 2017**

